FORNO MICROONDAS

Manual do Utilizador Guia de Confecção de Alimentos

CE1071 / CE1071A / CE1071AT

Manual de consulta rápida

Pretendo cozinhar alguns alimentos

1. Coloque os alimentos no forno.
   Carregue no botão **Microondas** (◿).

2. Carregue no botão **Microondas** (◿) até aparecer o nível de potência adequado.

3. Seleccione o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo** para a posição desejada.

4. Carregue no botão **Iniciar** (◇).
   Resultado: Inicia-se a confecção dos alimentos
   - ◆ Quando o cozinhado estiver pronto, o forno emite um sinal sonoro e “0” pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

Pretendo adicionar 30 segundos extra

Deixe os alimentos no forno.
Carregue no botão **+30sec** uma ou mais vezes para cada 30 segundos extra que pretenda adicionar.

Pretendo descongelar com a potência máxima alguns alimentos

1. Coloque os alimentos congelados no forno.
   Carregue no botão **Potência máxima de descongelamento** ( ).

2. Seleccione a categoria do alimento carregando no botão **Potência máxima de descongelamento** ( ), até a categoria do alimento ser seleccionada.

3. Seleccione o peso, rodando o **botão rotativo** conforme necessário.

4. Carregue no botão **Iniciar** (◇).
   Resultado: Inicia-se o descongelamento
   - ◆ Quando o cozinhado estiver pronto, o forno emite um sinal sonoro e “0” pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

Utilizar limpeza com vapor (CE1071A/CE1071AT)

O vapor fornecido pelo sistema de limpeza com vapor vai encher a superfície da cavidade. Depois de utilizar a função limpeza com vapor, pode facilmente limpar a cavidade do forno.

- ☛ Só é possível utilizar esta função depois de o forno ter arrefecido totalmente (temperatura ambiente).
- ☛ Utilize apenas água corrente, nunca água destilada.
- ☛ Será aconselhável utilizar a função eliminação de cheiros após utilizar a limpeza com vapor
- ☛ Se abrir a porta durante o funcionamento, “E-47” aparece no visor. (A água do forno está a uma temperatura muito elevada devido à função de limpeza com vapor.)

1. Abra a porta.

2. Encha com água, de acordo com as instruções no interior do recipiente de água.
   (The line is about 30 ml.)

3. Prenda o recipiente de água no lado direito do forno

4. Feche a porta.

5. Carregue no botão **Limpeza com vapor** ( ).
   (A lâmpada funciona durante o período da limpeza com vapor).

6. Abra a porta.

7. Limpe a cavidade do forno com um pano da louça seco.
   Retire o prato giratório e limpe a parte sob a grelha com papel de cozinha.

Aviso!

- O recipiente de água só pode ser utilizado durante o modo“**Limpeza com vapor**”.
- Quando cozinhar alimentos sólidos, retire o recipiente de água porque, se não o fizer, provocará danos e poderá fazer com que o forno microondas se incendeie.

PT

Modelo: CE1071

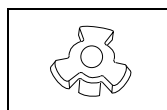
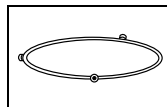
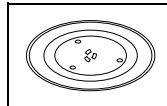
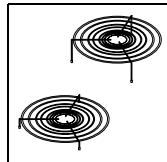
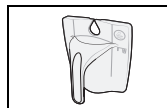
1. VISOR
2. BOTÃO FUNCIONALIDADE POTÊNCIA MÁXIMA DE DESCONGELAMENTO
3. BOTÃO FUNCIONALIDADE COZEDURA AUTOMÁTICA
4. BOTÃO FUNCIONALIDADE REAQUECIMENTO AUTOMÁTICO
5. BOTÃO ROTATIVO (tempo de cozedura, peso e tamanho das doses)
6. BOTÃO GRELHADOR
7. BOTÃO DE SELECÇÃO PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO
8. BOTÃO PARAR/CANCELAR
9. BOTÃO ELIMINAÇÃO DE CHEIROS
10. BOTÃO ACERTAR RELÓGIO
11. BOTÃO COZEDURA DE CAFETARIA
12. BOTÃO MICROONDAS+GRELHADOR
13. BOTÃO MICROONDAS
14. BOTÃO CONVECÇÃO
15. BOTÃO MICROONDAS+CONVECÇÃO
16. BOTÃO INICIAR/+30sec

Modelo: CE1071A / CE1071AT

1. VISOR
2. BOTÃO FUNCIONALIDADE POTÊNCIA MÁXIMA DE DESCONGELAMENTO
3. BOTÃO FUNCIONALIDADE COZEDURA AUTOMÁTICA
4. BOTÃO FUNCIONALIDADE REAQUECIMENTO AUTOMÁTICO
5. BOTÃO ROTATIVO (tempo de cozedura, peso e tamanho das doses)
6. BOTÃO GRELHADOR
7. BOTÃO DE SELECÇÃO PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO
8. BOTÃO PARAR/CANCELAR
9. BOTÃO LIMPEZA COM VAPOR
10. BOTÃO ACERTAR RELÓGIO
11. BOTÃO COZEDURA DE CAFETARIA
12. BOTÃO MICROONDAS+GRELHADOR
13. BOTÃO MICROONDAS
14. BOTÃO CONVECÇÃO
15. BOTÃO MICROONDAS+CONVECÇÃO
16. BOTÃO INICIAR/+30sec

Forno

Acessórios

Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.

1. **União**, a colocar correctamente em cima do veio do motor na base do forno.
   Objectivo: A união faz rodar o prato giratório.

2. **Anel de roletes**, a colocar no centro do forno.
   Objectivo: O anel de roletes suporta o prato giratório.

3. **Prato giratório**, a colocar em cima do anel de roletes com o centro encaixado na união.
   Objectivo: O prato giratório funciona como a superfície principal de cozedura e pode ser facilmente retirado para limpar.

4. **Grelhas de metal** (grelha superior, grelha inferior), a colocar sobre o prato giratório.
   Objectivo: As grelhas de metal podem ser utilizadas para confeccionar dois pratos ao mesmo tempo. Pode colocar-se um pequeno prato no prato giratório e um segundo prato na grelha. **As grelhas de metal podem ser utilizadas para grelhar, na convecção e nos cozinhados combinados**.

5. **Recipiente com água limpa,** a colocar do lado direito do forno (apenas nos modelos CE1071A/CE1071AT).
   Objectivo: O recipiente com água pode ser utilizado para limpar.

6. **Prato de tostar**, a colocar no prato giratório (apenas no modelo CE1071AT).
   Objectivo: O prato de crestar é utilizado para tostar a superfície dos alimentos utilizando os modos micro-ondas ou o combinado de cozinhados grelhados e para manter a massa de tartes e de pizzas estaladiça.

Utilizar este Folheto de instruções

Obrigado por adquirir um forno microondas SAMSUNG. O seu Manual do Utilizador contém informações importantes sobre a confecção de alimentos com o seu novo forno microondas:

- ***Precauções de segurança***
- ***Acessórios e utensílios de cozinha***
- ***Sugestões culinárias úteis***

No interior, encontrará um manual de consulta rápida que explica três operações básicas de confecção de alimentos:

- ***Cozinhar (modo microondas)***
- ***Descongelamento***
- ***Adicionar 30 segundos extra, se o prato não estiver devidamente cozinhado ou se necessitar de ser reaquecido.***

No final do folheto, vai encontrar ilustrações do forno e, o que é mais importante, o painel de controlo, para que possa encontrar os botões mais facilmente.

As ilustrações nos procedimentos passo-a-passo utilizam dois símbolos diferentes.

Importante

Nota

PRECAUÇÕES PARA EVITAR EVENTUAL EXPOSIÇÃO A ENERGIA DE MICROONDAS EXCESSIVA

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia de microondas.

(a) Em nenhuma circunstância deverá ser feita qualquer tentativa para utilizar o forno com a porta aberta ou para forçar os bloqueios de segurança (trincos da porta) ou para introduzir qualquer objecto nos orifícios de segurança.

(b) Não coloque qualquer objecto entre a porta do forno e a parte frontal, nem permita que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha limpa a porta e as respectivas superfícies isolantes, limpando-as com um pano húmido após a primeira utilização e com um pano macio seco a partir daí.

(c) Não utilize o forno se ele estiver danificado até ter sido reparado por um técnico de assistência de microondas qualificado, formado pelo fabricante. É particularmente importante que a porta do forno feche devidamente e que não existam quaisquer danos nos seguintes pontos:
(1) porta (empenada)
(2) dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) fechos das portas e superfícies isolantes

(d) O forno só deve ser regulado ou reparado por um técnico de assistência de microondas devidamente qualificado, formado pelo fabricante.

Precauções de segurança

PT

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.
LEIA AS INSTRUÇÕES ATENTAMENTE E GUARDE-AS PARA CONSULTAS FUTURAS.

Antes de cozinhar alimentos ou líquidos no microondas, verifique se foram tomadas as seguintes precauções de segurança.

- Utilize apenas utensílios adequados para uso nos fornos microondas. **NÃO** utilize recipientes metálicos, talheres com decorações a ouro ou prata, espetos, garfos, etc. Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou de plástico.

Motivo: Podem provocar faíscas que, ao ocorrer, podem danificar o forno.

- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno dada a possibilidade de ignição.
  Não utilize o microondas para secar papel ou vestuário.
- Pequenas quantidades de alimentos requerem menos tempo de aquecimento. Se programar os tempos normais, podem aquecer demasiado e queimarem-se.
- Se observar algum fumo, desligue o aparelho ou retire o cabo de alimentação da tomada de parede e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.
- Quando se aquece uma bebida no microondas, o líquido pode começar a ferver depois de sair do forno, pelo que deve ter cuidado quando pegar no recipiente. Para evitar que isto aconteça, espere **SEMPRE** pelo menos 20 segundos depois de desligar o forno, para que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer.
  Se se escaldar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS:
  * Coloque a zona escaldada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos.
  * Cubra com uma ligadura limpa e seca.
  * Não aplique cremes, óleos nem loções.
- **NUNCA** encha totalmente o recipiente e escolha um que seja mais largo no cimo do que no fundo para evitar que o líquido ferva até deitar para fora. As garrafas com gargalos estreitos podem explodir se forem sobreaquecidas. **NUNCA** aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecido.
- O conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés deve ser mexido ou agitado antes de ser consumido e a temperatura tem de ser verificada para evitar queimaduras.
- Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois do aquecimento do microondas terminar. Também não aqueça garrafas, frascos, recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, nozes com casca, tomates, etc.
- O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.
- Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se, afectando negativamente a vida útil do aparelho e originando, possivelmente, situações de perigo.
- **NÃO** tape as aberturas de ventilação com panos ou papel. Estes podem incendiar-se quando o ar quente é evacuado do forno.
  O forno pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Permanece inoperacional até arrefecer o suficiente.
- **USE SEMPRE** luvas para retirar um prato do forno para evitar queimaduras acidentais.

PT

Precauções de segurança (continuação)

- **NÃO** toque nas resistências de aquecimento nem nas paredes internas do forno enquanto este não arrefecer.
- Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água e afaste o cabo de alimentação de superfícies quentes. Não utilize este aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados.
- Mantenha-se a uma certa distância do forno quando abrir a porta.

Motivo: O ar quente ou o vapor libertados podem provocar queimaduras.

- Pode ouvir estalidos durante o funcionamento do forno (sobretudo durante a descongelação).

Motivo: Este som é normal quando a saída de energia eléctrica está a mudar.

- **NÃO** ligue o microondas quando este estiver vazio. A energia é cortada automaticamente para segurança. Pode voltar a utilizá-lo normalmente depois de aguardar cerca de 30 minutos.
  Deve deixar sempre um copo com água dentro do forno. A água absorve a energia das microondas se o forno se ligar acidentalmente.
- O forno microondas não deve ser colocado num armário

IMPORTANTE

- **NUNCA** deixe que as crianças utilizem ou brinquem com o forno microondas. Nem as deixe sozinhas perto do forno microondas quando este estiver a funcionar. Não guarde nem esconda brinquedos ou objectos que despertem o interesse das crianças mesmo por cima do forno.
- Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- A aplicação fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.
- **NÃO** utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno pois pode riscar a superfície, que pode resultar no quebrar do vidro (se for caso disso).

AVISO:
Se a porta ou os fechos estiverem danificados, não deve utilizar o forno até ter sido reparado por uma pessoa competente.

AVISO:
É perigoso que uma pessoa sem competência para tal desempenhe qualquer operação de assistência ou reparação que envolva a remoção da tampa protectora que protege da exposição à energia de microondas.

AVISO:
Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir.

AVISO:
Só deve autorizar uma criança a utilizar o forno sem supervisão se lhe fornecer instruções adequadas para que possa usá-lo de modo seguro e se ela compreender os riscos decorrentes de uma utilização indevida.

AVISO:
Quando a aplicação está em funcionamento no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno sob a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.

AVISO:
As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Deve manter as crianças afastadas do aparelho.

- Por motivos de segurança, não limpe o aparelho com jacto de vapor nem com um dispositivo de limpeza a alta pressão.

Instalar o forno microondas

Coloque o forno numa superfície nivelada e plana a 85 cm acima do chão. A superfície deve ser forte o suficiente para aguentar com segurança o peso do forno.

1. Para permitir uma ventilação adequada, quando instalar o forno, deixe pelo menos 10 cm de espaço atrás e dos lados e pelo menos 20 cm de espaço acima.

2. Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno. Instale o anel de roletes e o prato giratório.
   Verifique se o prato giratório roda sem obstruções.
3. Este forno microondas deve ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.

☛ Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de substituí-lo por um cabo especial disponível no fabricante ou num agente de assistência autorizado.
Para sua segurança pessoal, ligue a ficha a uma tomada de CA com ligação à terra, de 50 Hz, 230 Volts e com 3 pinos. Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, substitua-o por um cabo especial.

☛ Não instale o microondas num local húmido ou molhado, como na proximidade de um forno tradicional ou radiador. As especificações relativas à fonte de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ter a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno. Limpe o interior e o fecho da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno microondas pela primeira vez.

Acertar a hora

O forno microondas tem um relógio incorporado. As horas podem ser apresentadas no sistema de 24 horas ou de 12 horas. Tem de acertar o relógio:

- ***Quando instalar o forno microondas pela primeira vez***
- ***Após uma falha de energia***

Não se esqueça de acertar o relógio quando mudar de e para o horário de Verão.

1. Para visualizar a hora em...	**Em seguida, carregue no botão Relógio...**
sistema de 12 horas	Uma vez
sistema de 24 horas	Duas vezes

2. Rode o **botão rotativo** para acertar as horas.

3. Carregue no botão **Relógio**.

4. Rode o **botão rotativo** para acertar os minutos.

5. Quando visualizar a hora certa, carregue no botão **Relógio** para iniciar o relógio.
   Resultado: A hora é apresentada sempre que não estiver a utilizar o forno microondas.

Verificar se o forno está a funcionar correctamente

Este procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno está a funcionar correctamente em todos os momentos. Se tiver alguma dúvida, consulte a secção intitulada "O que fazer quando tiver dúvidas ou se tiver algum problema" na página.

O forno deve ser ligado à tomada de parede apropriada. O prato giratório deve estar na devida posição no forno. Se for utilizado um nível de potência diferente do máximo (100% - 900 W), a água demora mais tempo a ferver.

Abra a porta do forno puxando pela pega situada no lado direito da porta. Coloque um copo com água no prato giratório. Feche a porta.

Carregue no botão **Iniciar** (◇) e programe o tempo para 4 ou 5 minutos carregando no botão **Iniciar** (◇) o número de vezes adequado.
Resultado: O forno aquece a água durante 4 ou 5 minutos. Após esse tempo, a água deve estar a ferver.

Como funciona um forno microondas

As microondas são ondas electromagnéticas de alta-frequência; a energia libertada permite que os alimentos sejam cozinhados ou reaquecidos sem qualquer alteração da forma ou da cor.

Pode utilizar o forno microondas para:

- ***Descongelar***
- ***Reaquecer***
- ***Cozinhar***

Princípios de cozinha

1. As microondas são geradas pelo magnetrão reflectido na cavidade e são distribuídas uniformemente enquanto os alimentos rodam no prato giratório. Os alimentos são, assim, uniformemente cozinhados.

2. As microondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade aproximada de 2,5 cm. A cozedura prossegue, então, à medida que o calor se dissipa nos alimentos.
3. Os tempos de cozedura variam conforme o recipiente utilizado e as propriedades dos alimentos:
   - Quantidade e densidade
   - Conteúdo de água
   - Temperatura inicial (refrigerada ou não)

Enquanto o centro dos alimentos está a ser cozinhado por dissipação do calor, a cozedura prossegue, mesmo depois de ter retirado a comida do forno. Os tempos de espera especificados nas receitas e neste folheto devem, assim, ser respeitados para assegurar:

- Uma cozedura uniforme dos alimentos até ao centro
- Que todos os alimentos fiquem à mesma temperatura

O que fazer quando tiver dúvidas ou se tiver algum problema

PT

É necessário algum tempo para se familiarizar com um novo aparelho. Se constatar algum dos problemas a seguir enumerados , experimente as soluções apresentadas. Podem poupar-lhe tempo e a inconveniência de um pedido de assistência desnecessário.

- ◆ As ocorrências seguintes são normais:
  - Condensação no interior do forno
  - Fluxo de ar em volta da porta e da estrutura exterior
  - Reflexão de luz em volta da porta e da estrutura exterior
  - Fuga de vapor em volta da porta ou das aberturas de ventilação
- ◆ Os alimentos não estão cozinhados
  - Programou correctamente o temporizador e carregou no botão **Iniciar** (⟐)?
  - A porta está fechada?
  - Sobrecarregou o circuito eléctrico e provocou a explosão de um fusível ou o disparo de um interruptor.
- ◆ Os alimentos estão excessivamente cozinhados ou crus
  - Qual é o tempo de cozedura apropriado para o tipo de alimento?
  - Escolheu um nível de potência apropriado?
- ◆ Observam-se faíscas e estalidos no interior do forno (faíscas)
  - Utilizou um prato com decorações de metal?
  - Deixou um garfo ou outro utensílio metálico dentro do forno?
  - A folha de alumínio está demasiado próxima das paredes internas?
- ◆ O forno provoca interferência com rádios ou televisores
  - Pode observar-se uma ligeira interferência nos televisores ou rádios quando o forno se encontra em funcionamento. Isto é normal.
    - * Solução: Instale o forno longe de televisões, rádios e antenas.
  - Se for detectada alguma interferência pelo microprocessador do forno, o visor pode ser reprogramado.
    - * Solução: Desligue a ficha da fonte de alimentação e volte a ligá-la. Acerte novamente a hora.
- ◆ A mensagem "E-24" indica
  - A mensagem "E-24" é automaticamente activada antes do sobreaquecimento do forno microondas. Se a mensagem "E-24" for activada, solte a tecla "Parar/Cancelar" para utilizar o modo de inicialização.

Se as instruções acima não lhe permitirem resolver o problema, contacte o centro de assistência local ao cliente da Samsung.
Leia as seguintes informações:

- ***O modelo e os números de série estão, normalmente, gravados na parte de trás do forno***
- ***Os detalhes da sua garantia***
- ***Uma descrição clara do problema***

Em seguida, contacte o revendedor local do serviço pós-venda da SAMSUNG.

Cozinhar/Reaquecer

O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.

☛ Verifique SEMPRE as definições de cozedura antes de sair de perto do forno.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta. Nunca ligue o forno microondas vazio.

1. Carregue no botão **Microondas** (⊿).
   Resultado: São visualizadas as seguintes indicações:
   (modo microondas)

2. Seleccione o nível de potência adequado, voltando a carregar no botão **Microondas** (⊿) até a potência de saída correspondente ser visualizada. Consulte a tabela de níveis de potência para obter mais informações.

3. Programe o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**.
   Resultado: O tempo de cozedura é visualizado.

4. Carregue no botão **Iniciar** (⟐).
   Resultado: A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar. A cozedura é iniciada e quando terminar:
   - ◆ o forno emite um sinal sonoro e “0” aparece a piscar quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

Se pretender saber o nível de potência actual da cavidade do forno, carregue uma vez no botão **Microondas** (⊿). Se pretender alterar o nível de potência durante a cozedura, carregue duas vezes ou mais no botão **Microondas** (⊿) para seleccionar o nível de potência pretendido.

Início rápido:

Se pretender aquecer um prato por um curto espaço de tempo à potência máxima (900 W), também pode simplesmente carregar no botão **Iniciar** (⟐) uma vez por cada 30 segundos do tempo de cozedura. O forno liga-se imediatamente.

Níveis de potência e variações de tempo

A função de nível de potência permite-lhe adaptar a quantidade de energia dissipada e, consequentemente, o tempo necessário para cozinhar ou reaquecer os alimentos, de acordo com o tipo e a quantidade. Pode escolher entre seis níveis de potência.

Nível de potência	Percentagem	Saída
ALTA	100 %	900 W
MÉDIA ALTA	67 %	600 W
MÉDIA	50 %	450 W
MÉDIA BAIXA	33 %	300 W
DESCONGELAR	20 %	180 W
BAIXA	11 %	100 W

Os tempos de cozedura indicados nas receitas e neste folheto correspondem ao nível de potência específico indicado.

Se seleccionar um...	O tempo de cozedura deve ser...
Nível de potência mais elevado	Diminuído
Nível de potência mais baixo	Aumentado

Interromper a cozedura

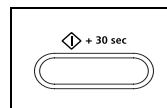
Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para poder:

- ***verificar os alimentos***
- ***voltar os alimentos ou mexê-los***
- ***deixá-los em espera***

Para interromper a cozedura...	Faça o seguinte...
Temporariamente	Abra a porta. Resultado: A cozedura é interrompida. Para prosseguir com a cozedura, feche novamente a porta e carregue no botão **Iniciar** (◇).
Completamente	Carregue no botão **Parar** (◎). Resultado: A cozedura é interrompida. Se pretender cancelar as definições de cozedura, carregue novamente no botão **Parar** (◎).

Regular o tempo de cozedura

Pode aumentar o tempo de cozedura carregando uma vez no botão +30sec para cada 30 segundos que quer acrescentar.

- ***verificar, a qualquer altura, como é que está a evoluir a cozedura dos alimentos, abrindo a porta***
- ***aumentar o tempo de cozedura restante***

Para aumentar o tempo de cozedura dos alimentos, carregue uma vez no botão **Iniciar** (◇) para cada 30 segundos que pretende adicionar.

- Exemplo: Para adicionar três minutos, carregue no botão **Iniciar** (◇) seis vezes.

Utilizar a funcionalidade Cozedura automática

As cinco funcionalidades de Cozedura automática (Auto) incluem/ fornecem tempos de cozedura pré-programados. Não necessita de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência.
Pode ajustar o tamanho da dose rodando o botão rotativo.

☛ Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta.

1. Carregue no botão **Cozedura automática** (Auto).

2. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando no botão **Cozedura automática** (Auto). Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas.

3. Seleccione o tamanho da dose rodando o **botão rotativo**.

4. Carregue no botão **Iniciar** (◇).
   Resultado: Os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada seleccionada.
   - ◆ Quando o cozinhado estiver pronto, o forno emite um sinal sonoro e "0" pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

A tabela seguinte apresenta os vários programas de Cozedura automática, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas. Os programas n.º 1 e 2 só funcionam com energia de microondas.
Os programas n.º 3 e 4 funcionam com uma combinação de microondas e grelhador.
O programa n.º 5 funciona com uma combinação de microondas e convecção.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Tempo de espera	Recomendações
1.	**Legumes Legumes**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Pese os legumes depois de os lavar, limpar e cortar em porções semelhantes. Coloque-as num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água quando estiver a cozinhar 200-250 g, adicione 45 ml (3 colheres de sopa) para 300-450 g e adicione 60-75 ml (4-5 colheres de sopa) para 500-750 g. Mexa depois de cozinhado. Quando estiver a cozinhar quantidades maiores, mexa uma vez durante a cozedura.
2.	**Batatas descascadas**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Pese as batatas depois de as descascar, lavar e cortar em porções semelhantes. Coloque-as num recipiente de vidro com tampa. Adicione 45 ml (3 colheres de sopa) de água quando estiver a cozinhar 300-450 g, adicione 60 ml (4 colheres de sopa) para cozinhar 500-750 g.
3.	**Peixe assado**	200-300 g (1 pç) 400-500 g (1-2 pçs) 600-700 g (2 pçs)	3 min.	Unte o peixe inteiro com óleo e adicione ervas aromáticas e condimentos. Coloque os peixes, lado a lado (em posições alternadas), na grelha superior. Volte-as quando ouvir o sinal sonoro.
4.	**Peças de frango**	200-300 g (1 fatia) 400-500 g (2 pçs) 600-700 g (3 pçs)	2-3 min.	Unte as peças de frango com óleo e condimente-as com pimenta, sal e paprika. Coloque-as em círculo na grelha superior com o lado da pele virado para baixo. Volte-as quando ouvir o sinal sonoro.
5.	**Rosbife/ Borrego assado**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Unte o rosbife/borrego com óleo e especiarias (só pimenta, o sal deve ser adicionado depois do assado). Coloque os alimentos na grelha inferior, com a parte com gordura virada para baixo. Volte-os quando o forno emitir um sinal sonoro. Depois de assar e durante o tempo de espera, deve envolver o rosbife ou borrego em folha de alumínio.

Utilizar a funcionalidade Reaquecimento automático

PT

As quatro funcionalidades de Reaquecimento automático ( ) fornecem quatro tempos de cozedura pré-programados. Não necessita de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência.
Pode ajustar o tamanho da dose rodando o botão rotativo.

☛ Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta.

1. Carregue no botão **Reaquecimento automático** ( ).

2. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando no botão **Reaquecimento automático** ( ). Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas.

3. Seleccione o tamanho da dose rodando o **botão rotativo**.

4. Carregue no botão **Iniciar** (◇).
   Resultado: Os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada seleccionada.
   ◆ Quando o cozinhado estiver pronto, o forno emite um sinal sonoro e “0” pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

A tabela seguinte apresenta os vários programas de Reaquecimento automático e Cozedura, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas. Os programas n.º 1 e 2 só funcionam com energia de microondas.
Os programas n.º 3 e 4 funcionam com uma combinação de microondas e convecção.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Tempo de espera	Recomendações
1.	**Refeições prontas a comer** (frias)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Coloque num prato de cerâmica e cubra com película aderente para microondas. Este programa é ideal para refeições compostas por 3 componentes (ex. carne com molho, vegetais e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa).
2.	**Sopa/molho** (frio)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min.	Deite numa tigela ou num prato de sopa fundo de cerâmica e cubra com uma tampa de plástico durante o aquecimento. Mexa a sopa quando o forno apitar (o forno continua a funcionar e pára quando se abre a porta). Mexa cuidadosamente, antes e depois do tempo de espera.
3.	**Piza congelada**	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Coloque uma piza congelada (-18 °C) na grelha inferior, coloque duas pizas congeladas nas grelhas inferior e superior
4.	**Pãezinhos congelados**	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	3-5 min.	Coloque 2 a 6 pãezinhos congelados (-18 °C) em círculo na grelha inferior. Coloque igualmente 8 pãezinhos congelados nas grelhas inferior e superior. Este programa é adequado para produtos de pastelaria em miniatura congelados, tais como pãezinhos, “ciabattas” e cacetes pequenos.

Utilizar a funcionalidade Potência máxima de descongelamento

PT

A funcionalidade Potência máxima de descongelamento (Power) permite-lhe descongelar carne, aves, peixe, pão, bolos e fruta. O tempo de descongelamento e o nível de potência são programados automaticamente. O utilizador só tem de seleccionar o programa e o peso.

☛ Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos congelados num prato de cerâmica no centro do prato giratório. Feche a porta.

1. Carregue no botão **Potência máxima de descongelamento** (Power).

2. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando no botão **Potência máxima de descongelamento** (Power). Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas.

3. Seleccione o peso dos alimentos rodando o **botão rotativo**.

4. Carregue no botão **Iniciar** (◇).
   Resultado:
   - Inicia-se a descongelação.
   - O forno emite um sinal sonoro durante o descongelamento para não se esquecer de voltar o alimento.

5. Carregue novamente em **Iniciar** (◇) para concluir o descongelamento.
   Resultado: Quando o cozinhado estiver pronto, o forno emite um sinal sonoro e “0” pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

☛ Também pode descongelar os alimentos manualmente. Para o fazer, seleccione a função microondas com um nível de potência de 180 W. Consulte a secção intitulada “Descongelamento” na página 26 para obter mais informações.

A tabela seguinte apresenta os vários programas de Potência máxima de descongelamento, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas. Retire todo o tipo de materiais de embalagem antes do descongelamento.
Coloque a carne, as aves e o peixe num prato raso de vidro ou num prato de cerâmica e disponha o pão e o bolo sobre papel de cozinha.

Código	Alimento	Tamanho das doses	Tempo de espera	Recomendações
1.	**Carne**	200-2000 g	20-90 min.	Cubra as bordas com folha de alumínio. Volte a carne quando o forno apitar. Este programa é adequado para vaca, borrego, porco, bifes, costeletas e carne picada.
2.	**Aves**	200-2000 g	20-90 min.	Cubra as extremidades das pernas e das asas com folha de alumínio. Volte a carne quando o forno apitar. Este programa é adequado para frangos inteiros ou em pedaços.
3.	**Peixe**	200-2000 g	20-60 min.	Cubra o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Volte o peixe quando o forno apitar. Este programa é adequado para peixes inteiros assim como para filetes de peixe.
4.	**Pão/Bolo**	125-1000 g	10-60 min.	Coloque o pão na horizontal sobre papel de cozinha e vire-o assim que o forno apitar. Coloque o bolo num prato de cerâmica e, se for possível, vire-o assim que o forno apitar. (O forno continua a funcionar e pára quando se abre a porta.) Este programa é adequado para todos os tipos de pão, às fatias ou inteiro, assim como para pãezinhos e cacetes. Disponha os pãezinhos em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos levedados, biscoitos, cheesecake e massa folhada. Não é adequado para bolos de massa fina/ estaladiça, de fruta e com creme assim como para bolos com cobertura de chocolate.
5.	**Fruta**	100-600 g	5-20 min.	Espalhe frutas uniformemente num prato de vidro raso. Este programa é adequado para todos os tipos de fruta.

Utilizar a funcionalidade Cafetaria

Com a funcionalidade Cafetaria ( ), o tempo de cozedura é programado automaticamente.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

1. Carregue no botão **Cafetaria** ( ).

2. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando no botão **Cafetaria** ( ). Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias definições pré-programadas.

3. Seleccione o peso dos alimentos rodando o **botão rotativo**.

4. Carregue no botão **Iniciar** ( ).
   Resultado: Os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada seleccionada.
   - Quando o cozinhado estiver pronto, o forno emite um sinal sonoro e "0" pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

Definições da Cafetaria

A tabela seguinte apresenta os programas automáticos para Reaquecer bebidas e descongelar/aquecer bolos congelados. Contém as quantidades, os tempos de espera e as recomendações apropriadas.

O programa n.º 1 utiliza apenas o modo microondas. O programa n.º 2 utiliza uma combinação do modo microondas e convecção.

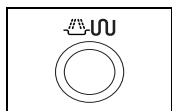
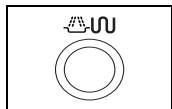
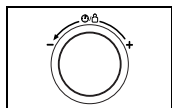
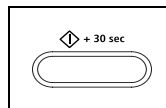
Código	Alimento	Tamanho das doses	Tempo de espera	Recomendações
1.	**Bebidas (Café, leite, chá, água)** (à temperatura ambiente)	150 ml (1 chávena) 300 ml (2 chávenas) 450 ml (3 chávenas) 600 ml (4 chávenas)	1-2 min.	Deite o líquido em chávenas de cerâmica e aqueça sem tampa. Coloque uma chávena no centro, duas chávenas lado a lado e 3 ou 4 chávenas em círculo. Deixe-as em repouso dentro do forno microondas. Mexa as bebidas, antes e depois do tempo de espera. Quando retirar as chávenas, faça-o cuidadosamente (consulte as instruções de segurança para líquidos).
2.	**Bolo congelado**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-25 min.	Coloque o bolo congelado no meio e pedaços do bolo congelado num círculo na grelha inferior. Coloque a grelha no meio do forno sobre o prato giratório. A convecção ajuda a que o bolo fique quente e estaladiço. Este programa é adequado para bolos (redondos) e pequenos bolos, como bolo de frutas com cobertura de crumble, bolo coberto de açúcar ou bolo com sementes de papoila. Não é um programa para bolos com creme nem bolos com cobertura de chocolate.

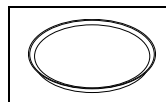
Utilizar o prato de tostar (CE1071AT)

Normalmente, quando cozinha no forno microondas e utiliza o modo grelhador ou microondas em fornos com grelhador/convecção, as bases dos alimentos como pastelaria e pizas amolecem. A utilização do prato de tostar Samsung contribui para que os alimentos que cozinha se tornem mais tostados.

O prato de tostar pode também ser utilizado para bacon, ovos, salsichas, etc.

☛ Antes de utilizar o prato de tostar, pré-aqueça-o seleccionando o modo combinado entre 3 a 5 minutos:
- Combinado de convecção (250 °C) e microondas (nível de potência de 600 W) ou
- Combinado de grelhador e microondas (nível de potência de 600 W)

1. Pré-aqueça o prato de tostar, tal como a seguir descrito.
   - Utilize sempre luvas uma vez que o prato de tostar fica muito quente.
2. Unte o prato com óleo se estiver a cozinhar alimentos, como bacon e ovos, para tostar os alimentos de um modo agradável.
3. Coloque os alimentos no prato de tostar.
   - Não coloque qualquer recipiente no prato de tostar que não seja resistente ao calor (taças de plástico, por exemplo).
4. Coloque o prato de tostar sobre o prato giratório ou na grelha inferior, dentro do forno microondas.
   - Nunca coloque o prato de tostar no forno sem o prato giratório.

5. Carregue no botão **Microondas+Grelhador** ( ).

6. Programe o nível de potência carregando no botão **Microondas+Grelhador** ( ).

7. Programe o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**.

8. Carregue no botão **Iniciar/+30sec**.
   Resultado: Inicia-se a cozedura.
   ◆ Quando o cozinhado estiver pronto, o forno emite um sinal sonoro e "0" pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

Como lavar o prato de tostar

A melhor forma de lavar o prato de tostar consiste em utilizar água quente e detergente. Em seguida, passe-o por água limpa. Não utilize uma escova de esfrega nem esfregões abrasivos para não danificar o revestimento.

☛ Uma vez que o prato de tostar possui uma camada de Teflon, se não o utilizar correctamente, pode ficar danificado.
- Nunca corte os alimentos no prato. Retire os alimentos do prato antes de os cortar.
- De preferência, utilize uma espátula de plástico ou de madeira para virar os alimentos.

Definições de prato de tostar (CE1071AT)

PT

Recomendamos-lhe que pré-aqueça o prato de tostar directamente no prato giratório.
Pré-aqueça o prato de tostar com a função 600 W + Grelhador por 5 minutos e siga os tempos e as instruções da tabela.

Alimento	QUANTIDADE	TEMPO DE PRÉ-AQUECIMENTO (MIN.)	MODO DE COZEDURA	TEMPO DE COZEDURA (MIN.)	RECOMENDAÇÕES
Bacon	4-6 fatias (80 g)	3	600 W + Grelhador	3-4	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque as fatias lado a lado no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha superior.
Tomates no forno	200 g	3	300 W + Grelhador	3-4	Pré-aqueça o prato de tostar. Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Disponha-os em círculo no prato de tostar e coloque-os na grelha superior.
Omeleta	300 g	3-4	450 W + Grelhador	3½ -4½	Pré-aqueça o prato de tostar e unte-o com 1 colher de sopa de óleo. Coloque vegetais frescos cortados no prato como, por exemplo, pedaços de pimentos, cebolas, tiras de curgete e cogumelos. Coloque o prato na grelha superior.
Legumes grelhados	250 g	3-4	450 W + Grelhador	7-8	Pré-aqueça o prato de tostar e unte-o com 1 colher de sopa de óleo. Coloque vegetais frescos cortados no prato como, por exemplo, pedaços de pimentos, cebolas, tiras de curgete e cogumelos. Coloque o prato na grelha superior.
Mini crepes chineses congelados com cobertura	250 g	2-3	1.° passo: 300 W + 250 °C 2.° passo: Apenas grelhador	1.° passo: 6-7 2.° passo: 5-6	Pré-aqueça o prato de tostar. Distribua uniformemente os crepes chineses pelo prato. Coloque o prato na grelha inferior.
Piza congelada	300-400 g	4-5	600 W + Grelhador	6-8	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque a piza congelada no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha superior.
Cacetes congelados (congelados)	250 g	3-4	300 W + 200 °C	10-12	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque os dois pequenos cacetes congelados com cobertura (por ex., vegetais, fiambre e queijo). Coloque o prato de tostar na grelha inferior.
Peitos de frango (congelados)	250 g	4	600 W + Grelhador	6-7	Pré-aqueça o prato de tostar. Unte o prato com 1 colher de sopa de óleo. Coloque os peitos de frango no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha superior. Volte-os, passados 4-5 minutos.

PT

Cozedura multi-fases

O seu forno microondas pode ser programado para cozinhar alimentos em até três fases (a Convecção, Microondas+Convecção e o modo Pré-aquecimento rápido não podem ser utilizados na cozedura multi-fases). Exemplo: pretende descongelar os alimentos na potência máxima sem ter de reprogramar o forno após cada fase. Deste modo, pode descongelar e cozinhar um frango de 1,8 kg em três fases:

- ***Descongelamento***
- ***Cozedura microondas durante 30 minutos***
- ***Grelhador durante 15 minutos***

☛ O descongelamento tem de ser a primeira fase. Combinado e Grelhador só podem ser utilizados uma vez durante as outras duas fases. No entanto, o microondas pode ser utilizado duas vezes (com dois níveis de potência diferentes).

1. Carregue no botão **Potência máxima de descongelamento** (Power).

2. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar carregando no botão **Potência máxima de descongelamento** (Power).

3. Programe o peso, rodando o **botão rotativo** o número de vezes adequado (1800 g no exemplo).

4. Carregue no botão **Microondas** (⊿).

5. Programe o nível de potência do microondas carregando no botão **Microondas** (⊿) para seleccionar o nível de potência adequado (450 W no exemplo).

6. Programe o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**. (30 minutos no exemplo).

7. Carregue no botão **Grelhador** ( ).

8. Programe o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**. (15 minutos no exemplo).

9. Carregue no botão **Iniciar** (◇).
   Resultado: Inicia-se a cozedura:
   - ◆ Quando o cozinhado estiver pronto, o forno emite um sinal sonoro e "0" pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

Pré-aquecimento rápido do forno

Para a cozedura por convecção, recomenda-se o pré-aquecimento do forno à temperatura adequada antes de colocar os alimentos no mesmo. Quando o forno atinge a temperatura desejada, esta é mantida durante aproximadamente 10 minutos; após o que se desliga automaticamente. Verifique se a resistência de aquecimento se encontra na posição correcta para o tipo de cozedura que pretende.

1. Carregue no botão **Pré-aquecimento rápido** (Fast).
   Resultado: São visualizadas as seguintes indicações:
   250 °C (temperatura)

2. Carregue uma ou mais vezes no botão **Pré-aquecimento rápido** (Fast) para programar a temperatura.

3. Carregue no botão **Iniciar** (◇).
   Resultado: O forno é pré-aquecido à temperatura pretendida.
   - ◆ Os tempos mostrados são de 8 segundos para o modo de cozedura seleccionado e de 2 segundos para a temperatura predefinida em sequência.
     Ex.) No modo de pré-aquecimento a 200 °C

(mostrado por 8 segundos)

(mostrado por 2 segundos)

   - ◆ Quando atinge a temperatura predefnida, o forno emite um sinal sonoro 6 vezes e a temperatura é mantida durante 10 minutos.
   - ◆ Após 10 minutos, o sinal sonoro é repetido 4 vezes e o funcionamento é interrompido.

☒ No caso de a temperatura interior ter atingido a temperatura predefinida, o sinal sonoro é repetido seis vezes quando a temperatura e a temperatura predefinida são mantidas durante 10 minutos.

☒ Se pretender saber a temperatura actual da cavidade do forno, carregue no botão **Pré-aquecimento rápido** (Fast).

Cozinhar por convecção

O modo convecção permite-lhe cozinhar alimentos do mesmo modo que num forno tradicional. O modo microondas não é utilizado. Pode programar a temperatura, conforme necessário, numa gama entre 40 °C e 250 °C em oito níveis predefinidos. O tempo limite de cozedura é de 60 minutos.

☛ Se pretender pré-aquecer rapidamente o forno, consulte a página 16.
- Utilize sempre luvas para manusear os recipientes que estão no forno porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.
- Pode cozinhar e torrar melhor os alimentos se utilizar a grelha inferior.

Verifique se a resistência de aquecimento se encontra na posição horizontal e se o prato giratório se encontra na sua posição. Abra a porta e coloque o recipiente na grelha inferior sobre o prato giratório.

1. Carregue no botão **Convecção** ( ).
   Resultado: São visualizadas as seguintes indicações:
   (modo convecção)
   250 °C (temperatura)

2. Carregue uma ou mais vezes no botão **Convecção** ( ) para programar a temperatura.
   (Temperatura: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Programe o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**.

4. Carregue no botão **Iniciar** ( ).
   Resultado: Inicia-se a cozedura:
   ◆ Os tempos mostrados são de 8 segundos para o tempo de cozedura predefinido e de 2 segundos para a temperatura predefinida em sequência.
   Ex.) 30 minutos de tempo de cozedura a 200 °C

(mostrado por 8 segundos)

(mostrado por 2 segundos)

   ◆ Quando o cozinhado estiver pronto, o forno emite um sinal sonoro e “0” pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

✉ Se pretender saber a temperatura actual da cavidade do forno, carregue no botão **Pré-aquecimento rápido** (Fast).

Grelhar

O grelhador permite aquecer e alourar rapidamente os alimentos, sem utilizar a energia de microondas.
- ***Utilize sempre luvas para manusear os recipientes que estão no forno porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.***
- ***Pode obter melhores resultados de cozedura e de grelhados se utilizar a grelha superior.***

1. Abra a porta e coloque os alimentos na grelha.

2. Carregue no botão **Grelhador** ( ).
   Resultado: São visualizadas as seguintes indicações:
   (modo do grelhador)
   - Não é possível programar a temperatura do grelhador.

3. Programe o tempo para grelhar rodando o **botão rotativo**.
   - O tempo limite para grelhados é de 60 minutos.

4. Carregue no botão **Iniciar** ( ).
   Resultado: O grelhador é iniciado:
   ◆ Quando o cozinhado estiver pronto, o forno emite um sinal sonoro e “0” pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

Seleccionar os acessórios

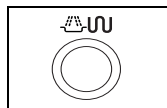
A cozedura por convecção tradicional não exige a utilização de utensílios de cozinha. No entanto, só deve utilizar utensílios de cozinha que utilizaria no seu forno habitual.
Normalmente, os recipientes próprios para microondas não são adequados para a cozedura por convecção; não utilize recipientes de plástico, chávenas de papel, toalhetes, etc.
Se pretender seleccionar um modo de cozedura combinado (microondas e grelhador ou convecção), utilize apenas recipientes que sejam próprios para microondas e para o forno. Os utensílios metálicos podem danificar o forno.

☛ Para obter mais informações sobre utensílios de cozinha adequados, consulte o Guia de utensílios de cozinha na página 21 .

Combinar Microondas e Grelhador

Para cozinhar e alourar rapidamente os alimentos, pode também combinar a cozedura no microondas com o grelhador.

☛ Utilize SEMPRE recipientes próprios para microondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as microondas penetrem uniformemente nos alimentos.
Utilize SEMPRE luvas quando tocar nos recipientes que estão no forno porque estes estão extremamente quentes.
Pode melhorar a cozedura e a utilização do grelhador utilizando a grelha superior.

Abra a porta. Coloque o alimento na grelha mais adequada ao tipo de alimento que vai cozinhar. Coloque a grelha no prato giratório. Feche a porta.

1. Carregue no botão **Microondas+Grelhador** ( ).
Resultado: São visualizadas as seguintes indicações:
(modo combinado microondas e grelhador)
600 W (potência de saída)

2. Seleccione o nível de potência adequado, carregando no botão **Microondas+Grelhador** ( ) até a potência de saída correspondente ser visualizada (300-600 W).
- Não é possível programar a temperatura do grelhador.

3. Programe o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**.
- O tempo limite de cozedura é de 60 minutos.

4. Carregue no botão **Iniciar** ( ).
Resultado:
◆ Inicia-se a cozedura combinada.
◆ Quando o cozinhado estiver pronto, o forno emite um sinal sonoro e “0” pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

Combinar Microondas e Convecção

A cozedura combinada utiliza a energia das microondas e o aquecimento da convecção. O pré-aquecimento não é necessário, porque a energia das microondas está disponível de imediato.
Pode cozinhar muitos alimentos no modo combinado, especialmente:

- ***Carnes e aves assadas***
- ***Tartes e bolos***
- ***Pratos com ovos e queijo***

☛ Utilize SEMPRE recipientes próprios para microondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as microondas penetrem uniformemente nos alimentos.

Utilize SEMPRE luvas quando tocar nos recipientes que estão no forno porque estes estão extremamente quentes.

Pode cozinhar e torrar melhor os alimentos se utilizar a grelha inferior.

Abra a porta. Coloque o alimento no prato giratório ou na grelha inferior que, por sua vez, deve ser colocada no prato giratório. Feche a porta. A resistência de aquecimento tem de estar na horizontal.

1. Carregue no botão **Microondas+Convecção** ( ).
Resultado: São visualizadas as seguintes indicações:

	(modo combinado microondas e convecção)
600 W	(potência de saída : Muda para o modo de temperatura seguinte em 2 segundos)
250 °C	(temperatura)

2. Programe a temperatura carregando no botão **Microondas+Convecção** ( ).
(Temperatura: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Programe o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**.
- O tempo limite de cozedura é de 60 minutos.

4. Programe o nível de potência adequado carregando no botão **Microondas+Convecção** ( ) até a potência de saída correspondente ser visualizada (600, 450, 300, 180, 100 W).

5. Carregue no botão **Iniciar** ( ).
Resultado:
- ◆ Inicia-se a cozedura combinada.
- ◆ O forno é aquecido à temperatura seleccionada e o microondas continua a cozinhar até terminar o tempo de cozedura.
- ◆ Os tempos mostrados são de 8 segundos para o tempo de cozedura predefinido e de 2 segundos para a temperatura predefinida em sequência.
Ex.) 30 minutos de tempo de cozedura a 200 °C

(mostrado por 8 segundos)

(mostrado por 2 segundos)

- ◆ Quando o cozinhado estiver pronto, o forno emite um sinal sonoro e “0” pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

✉ Se pretender saber a temperatura actual da cavidade do forno, carregue no botão **Pré-aquecimento rápido** (Fast).

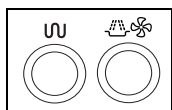
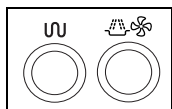
Utilizar a funcionalidade Eliminação de cheiros (CE1071)

Utilize esta funcionalidade depois de cozinhar alimentos com cheiro ou quando existir muito fumo no interior do forno.
Em primeiro lugar, limpe o interior do forno.

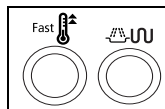
Depois de limpar, carregue no botão **Eliminação de cheiros** ( ). O forno emite quatro vezes um sinal sonoro.

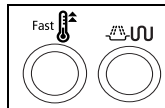
- Especificou o tempo de eliminação de cheiros para 5 minutos.
- Pode também ajustar o tempo de **Eliminação de cheiros** carregando no botão +30sec.
- O tempo limite de eliminação de cheiros é de 60 minutos.

Trancar o forno microondas para segurança

O forno microondas está equipado com um programa especial de Segurança de Crianças, que permite que o forno seja "trancado" para que as crianças ou alguém que não saiba utilizá-lo não possa ligá-lo acidentalmente.
O forno pode ser trancado em qualquer altura.

1. Carregue nos botões **Grelhador** ( ) e **Microondas+Convecção** ( ) em simultâneo (cerca de três segundos).
<u>Resultado:</u>
- O forno está trancado.
- Aparece a seguinte indicação "**T**".

2. Para destrancar o forno, volte a carregar nos botões **Grelhador** ( ) e **Microondas+Convecção** ( ) em simultâneo (cerca de três segundos).
<u>Resultado:</u> Pode utilizar o forno normalmente.

Desligar o sinal sonoro

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.

1. Carregue nos botões **Pré-aquecimento rápido** ( ) e **Microondas Grelhador** ( ) em simultâneo (cerca de um segundo).
<u>Resultado:</u> O forno não emite um sinal sonoro para indicar a conclusão de uma função.

2. Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue novamente nos botões **Pré-aquecimento rápido** ( ) e **Microondas Grelhador** ( ) em simultâneo (cerca de um segundo).
<u>Resultado:</u> O forno funciona normalmente.

Guia de utensílios de cozinha

PT

Para cozinhar alimentos no forno microondas, as microondas têm de penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado.
Por isso, tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios estiverem identificados como próprios para microondas, não precisa de se preocupar.
A tabela a seguir mostra vários tipos de utensílios, indica se podem ou não ser usados e como utilizá-los num forno microondas.

Utensílios	Próprios para microondas	Comentários
Folha de alumínio	✓✗	Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se utilizar em grande quantidade, pode provocar faíscas.
Prato de tostar	✓	Não pré-aqueça mais de 8 minutos.
Porcelana e loiça de barro	✓	A porcelana, a cerâmica vidrada e a loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que tenham decorações em metal.
Recipientes descartáveis de cartão poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de comida de preparação rápida		
• Recipientes de poliestireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornal	✗	Podem pegar fogo.
• Papel reciclado ou decorações em metal	✗	Pode provocar faíscas.
Utensílios de vidro		
• Loiça de mesa de ir ao forno	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenham decorações em metal.
• Objectos de vidro frágeis	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
• Frascos de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.
Metal		
• Recipientes	✗	Podem provocar faíscas ou incêndio.
• Atilhos de arame dos sacos para congelador	✗	
Papel		
• Pratos, chávenas, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura e aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Pode provocar faíscas.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizada para manter a humidade. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente.
• Sacos para congelador	✓✗	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode ser utilizado para manter a humidade e evitar salpicos.

✓ : Recomendado
✓✗: Com cuidado
✗ : Não seguro

PT

MICROONDAS

A energia de microondas penetra nos alimentos, atraída e absorvida pelo respectivo teor em água, gordura e açúcar.
As microondas fazem com que as moléculas nos alimentos se movimentem rapidamente. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o aquecimento resultante cozinha os alimentos.

COZEDURA

Utensílios para cozinhar no microondas:
Os utensílios têm de permitir que a energia de microondas penetre nos alimentos para obter uma eficiência máxima. As microondas são reflectidas pelo metal, como aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através da cerâmica, vidro, porcelana e plástico bem como através do papel e madeira. Por isso, nunca deve cozinhar os alimentos em recipientes metálicos.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no microondas:
Pode cozinhar vários tipos de alimentos no microondas, incluindo legumes frescos ou congelados, fruta, massa, arroz, grão, feijão, peixe e carne. Também pode cozinhar no forno microondas molhos, cremes, sopas, pudins, compotas e chutneys. Em geral, pode cozinhar no microondas qualquer tipo de alimento que normalmente cozinha no fogão. Por exemplo, para derreter manteiga ou chocolate (consulte o capítulo com sugestões, técnicas e conselhos).

Tapar os alimentos durante a cozedura
É muito importante tapar os alimentos durante a cozedura porque a água evaporada sobe como vapor e contribui para o processo de cozedura. Pode tapar os alimentos de várias formas: por exemplo, com um prato de cerâmica, tampa de plástico ou película aderente própria para microondas.

Tempos de espera
Quando a confecção termina, o tempo de espera é importante para permitir que a temperatura dos alimentos estabilize no seu interior.

Guia de confecção de legumes congelados

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo - consulte a tabela. Coza mais tempo para obter o resultado desejado.
Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de estarem prontos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Tape durante o tempo de espera.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Espinafres	150 g	600 W	5-6	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Brócolos	300 g	600 W	8-9	2-3	Adicione 30 ml (2 colher de sopa) de água fria.
Ervilhas	300 g	600 W	7-8	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Feijão verde	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adicione 30 ml (2 colher de sopa) de água fria.
Miscelânea de vegetais (cenouras/ ervilhas/milho)	300 g	600 W	7-8	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Miscelânea de vegetais (estilo chinês)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.

Guia de confecção de arroz e massa

Arroz: Utilize uma tigela de pirex grande com tampa - o arroz aumenta para o dobro durante a cozedura. Cozinhe com tampa.

Depois do arroz estar cozido, mexa antes do tempo de espera e adicione sal ou ervas aromáticas e manteiga.
Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois do tempo de cozedura terminar.

Massa: Utilize um pirex de vidro grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa.

Mexa ocasionalmente durante e depois da massa estar cozida. Coloque a tampa durante o tempo de espera e depois escorra a massa.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Arroz branco (pré-cozido)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água fria.
Arroz integral (pré-cozido)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água fria.
Arroz misto (arroz+arroz selvagem)	250 g	900 W	16-17	5	Adicione 500 ml de água fria.
Miscelânea de cereais (arroz+cereais)	250 g	900 W	17-18	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massa	250 g	900 W	10-11	5	Adicione 1000 ml de água quente.

Guia de confecção de legumes frescos

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Adicione 30-45 ml de água fria (2-3 colheres de sopa) por cada 250 g, a menos que seja recomendada uma quantidade de água diferente - consulte a tabela. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo - consulte a tabela. Coza mais tempo para obter o resultado desejado. Mexa uma vez durante e depois de estarem cozidos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Coloque a tampa durante o tempo de espera de 3 minutos.

Conselho: Corte os legumes frescos em pedaços iguais. Se cortar os legumes em pedaços pequenos, cozem mais depressa.

Deve cozer todos os legumes frescos utilizando a potência máxima do microondas (900 W).

Alimento	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Brócolos	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Corte-os em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro.
Couves de Bruxelas	250 g	6-6½	3	Adicione 60-75 ml (5-6 colheres de sopa) de água.
Cenouras	250 g	4½-5	3	Corte as cenouras às rodelas uniformes.
Couve-flor	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Corte-os em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro.
Curgetes	250 g	4-4½	3	Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficarem macias.
Beringelas	250 g	3½-4	3	Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão.
Alho francês	250 g	4-4½	3	Corte o alho francês às rodelas grossas.
Cogumelos	150 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Prepare os cogumelos inteiros ou laminados. Não adicione água. Adicione uns pingos de sumo de limão. Condimente com sal e pimenta. Escorra antes de servir.
Cebolas	250 g	5-5½	3	Corte as cebolas ao meio ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água.
Pimentos	250 g	4½-5	3	Corte os pimentos às rodelas pequenas.
Batatas	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos.
Nabos	250 g	5½-6	3	Corte os nabos aos cubos pequenos.

PT

REAQUECIMENTO

O forno microondas reaquece alimentos numa fracção do tempo necessário em fornos e fogões convencionais.
Utilize os níveis de potência e os tempos de reaquecimento da seguinte tabela como indicações. Os tempos na tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambiente de cerca de +18 a +20 °C ou alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7 °C.

Arranjar e tapar os alimentos

Evite reaquecer alimentos grandes como, por exemplo, uma peça de carne - têm tendência para ficarem demasiadamente cozinhados e ficam secos antes do centro estar muito quente. É melhor reaquecer pequenas porções de alimentos.

Níveis de potência e mexer alimentos

Pode reaquecer alguns alimentos utilizando a potência de 900 W, enquanto deve reaquecer outros a 600 W, 450 W ou até mesmo 300 W.
Consulte as tabelas como orientação.
Em geral, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se ficarem quentes muito rapidamente (por exemplo, empadas), é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo.
Para obter melhores resultados, mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento. Quando possível, mexa novamente antes de servir.
Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Para evitar que os líquidos fervam e sejam derramados e eventuais queimaduras, deve mexê-los antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os dentro do forno microondas durante o tempo de espera. Recomendamos que mexa os líquidos com uma colher de plástico ou vareta de vidro. Evite aquecer demasiado (e, desta forma, danificar) os alimentos. É preferível programar um tempo de cozedura inferior e adicionar tempo de aquecimento extra, se necessário.

Tempos de aquecimento e de espera

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo de aquecimento - para consultar posteriormente.
Certifique-se de que os alimentos reaquecidos estão aquecidos uniformemente.
Deixe repousar os alimentos durante um espaço de tempo curto, depois de os reaquecer - para permitir que a temperatura estabilize. O tempo de espera recomendado depois do reaquecimento é de 2-4 minutos, a menos que a tabela recomende outro tempo.
Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

REAQUECER LÍQUIDOS

Tenha sempre em conta um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos depois de desligar o forno para permitir que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar que o líquido ferva e seja derramado provocando eventuais queimaduras, deve colocar uma colher ou vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e após o aquecimento.

REAQUECER ALIMENTOS PARA BEBÉS

ALIMENTOS PARA BEBÉS:
Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento! Deixe repousar durante 2-3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 30-40 °C.

LEITE PARA BEBÉS:
Deite o leite num biberão de vidro esterilizado. Reaqueça sem a tampa. Nunca aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecido. Agite bem antes do tempo de espera e depois antes de servir! Verifique com atenção a temperatura do leite e dos alimentos antes de os dar às crianças. Temperatura recomendada para servir: aprox. 37°C.

OBSERVAÇÃO:
Para evitar queimaduras, tem de verificar cuidadosamente os alimentos para bebés antes de os servir. Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

Reaquecer leite e alimentos para bebés

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

Alimento	Dose	Potência	Tempo	Tempo de espera (min.)	Instruções
Alimentos para bebés (legumes + carne)	190 g	600 W	30 seg.	2-3	Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2-3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Papas de aveia para bebés (aveia + leite + fruta)	190 g	600 W	20 seg.	2-3	Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2-3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Leite para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 seg. 1 min. para 1 min. 10 seg.	2-3	Mexa ou agite bem e deite num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Agite bem e deixe repousar durante, pelo menos, 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura.

Reaquecer líquidos e alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

Alimento	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bebidas (café, chá e água)	150 ml (1 chávena) 300 ml (2 chávenas) 450 ml (3 chávenas) 600 ml (4 chávenas)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Deite nas chávenas e reaqueça sem tampa: uma chávena no centro, duas chávenas lado a lado e 3 chávenas em círculo. Durante o tempo de espera, mantenha as chávenas no microondas e mexa bem.
Sopa (fria)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Deite num prato de cerâmica fundo ou numa tigela de cerâmica funda. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir.
Guisado (frio)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, antes do tempo de espera e de servir.
Massa com molho (fria)	350 g	600 W	3½-4½	3	Coloque a massa (por ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Tape com película aderente própria para microondas. Mexa antes de servir.
Massa recheada com molho (fria)	350 g	600 W	4-5	3	Coloque a massa recheada (por ex., ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, antes do tempo de espera e de servir.
Refeição no prato (fria)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Coloque uma refeição de 2-3 componentes frios num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para microondas.
Fondue de queijo pronto a servir (frio)	400 g	600 W	6-7	1-2	Coloque o fondue de queijo pronto a servir numa tigela de pirex com tampa e com um tamanho adequado. Mexa ocasionalmente durante e depois do reaquecimento. Mexa bem antes de servir.

PT

DESCONGELAR

As microondas são uma excelente opção para descongelar alimentos congelados. As microondas descongelam alimentos suavemente num curto espaço de tempo. Se, inesperadamente, aparecerem convidados, o microondas pode ser muito útil.

As aves congeladas têm de estar completamente descongeladas antes de as cozinhar. Retire quaisquer atilhos de metal e o papel envolvente para permitir que o líquido de descongelamento escorra.

Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa. Volte ao contrário a meio do período de descongelamento, escorra os líquidos e retire os miúdos, logo que seja possível. Certifique-se, ocasionalmente, de que os alimentos não estão quentes.
Se as partes mais pequenas ou mais finas dos alimentos congelados começarem a ficar quentes, pode protegê-las, embrulhando-as em pequenas tiras de folha de alumínio durante o descongelamento.

Se as aves começarem a ficar quentes na parte superior, interrompa o descongelamento e aguarde 20 minutos antes de continuar.
Deixe o peixe, a carne e as aves repousarem para terminar o processo de descongelamento. O tempo de espera do descongelamento completo varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

Conselho: Os alimentos em fatias finas descongelam melhor do que em fatias grossas e quantidades menores necessitam de menos tempo do que as maiores. Não se esqueça deste conselho ao congelar e descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados com uma temperatura de cerca de -18 a -20°C, utilize a seguinte tabela como orientação.

Deve descongelar todos os alimentos congelados utilizando o nível de potência de descongelamento (180 W).

Alimento	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Carne				
Carne de vaca picada	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Coloque a carne num prato de cerâmica raso. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Volte ao contrário depois de metade do tempo de descongelamento!
Costeletas de porco	250 g	7-8		
Aves				
Peças de frango	500 g (2 pçs)	14-15	15-60	Primeiro, coloque num prato de cerâmica raso as peças de frango com a pele virada para baixo e o frango inteiro com o peito virado para baixo. Cubra as peças mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Volte ao contrário depois de metade do tempo de descongelamento!
Frango inteiro	1200 g	32-34		
Peixe				
Filetes de peixe	200 g	6-7	10-25	Coloque o peixe congelado no centro de um prato de cerâmica raso. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Cubra as partes mais estreitas dos filetes e o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Volte ao contrário depois de metade do tempo de descongelamento!
Peixe inteiro	400 g	11-13		
Frutas				
Bagas	300 g	6-7	5-10	Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande).
Pão				
Pãezinhos (cada aprox. 50 g)	2 pçs 4 pçs	1-1½ 2½-3	5-20	Coloque os pãezinhos em círculo ou as fatias de pão na horizontal em papel de cozinha no centro do prato giratório. Volte ao contrário depois de metade do tempo de descongelamento!
Tosta/ sanduíche	250 g	4-4½		
Pão alemão (farinha de trigo+centeio)	500 g	7-9		

GRELHADOR

A resistência de aquecimento do grelhador encontra-se por baixo do tecto da cavidade. Funciona enquanto a porta está fechada e o prato giratório a rodar. A rotação do prato giratório faz com que os alimentos fiquem tostados uniformemente. Se pré-aquecer o grelhador durante 4 minutos, os alimentos ficam tostados mais rapidamente.

Utensílios para grelhar:
Devem ser não inflamáveis e podem ter metal. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:
Costeletas, salsichas, bifes, hambúrgueres, bacon e toucinho, filetes de peixe finos, sanduíches e todos os tipos de tostas com coberturas.

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE:
Quando o modo de grelhador é utilizado, não se esqueça de que tem de colocar os alimentos na grelha superior, a menos que seja recomendada outra instrução.

MICROONDAS+GRELHADOR

Este modo de cozedura combina o calor por radiação do grelhador com a velocidade de cozedura das microondas. Só funciona quando a porta está fechada e o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, os alimentos ficam tostados uniformemente. Estão disponíveis três modos combinados neste modelo:
600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios para cozinhar com microondas+grelhador
Utilize utensílios pelos quais as microondas possam passar. Os utensílios devem ser não inflamáveis. Não utilize utensílios metálicos no modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no microondas+grelhador:
Os alimentos adequados para cozinhar no modo combinado incluem todos os tipos de alimentos cozinhados que precisem de ser reaquecidos ou tostados (por exemplo, massa cozida) e alimentos que precisem de um tempo de cozedura curto para tostar a parte de cima. Além disso, pode utilizar este modo para porções mais espessas com a parte de cima estaladiça e tostada (por exemplo, peças de frango, voltando-as ao contrário a meio do período de cozedura). Consulte a tabela do grelhador para obter mais detalhes.

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE:
Quando o modo combinado (mircroondas+grelhador) é utilizado, não se esqueça de que tem de colocar os alimentos na grelha superior, a menos que seja recomendada outra instrução. Caso contrário, deve colocar os alimentos directamente no prato giratório. Consulte as instruções na tabela a seguir.
Tem de voltar os alimentos se quiser que fiquem tostados dos dois lados.

Guia do grelhador para alimentos frescos

Pré-aqueça o grelhador com a função de grelhador durante 2-3 minutos.
Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar.

Alimentos frescos	Dose	Potência	1. Tempo para o segundo lado (min.)	2. Tempo para o segundo lado (min.)	Instruções
Tostas	4 pçs (cada 25 g)	Apenas grelhador	2-3	1-2	Coloque as fatias de tosta, lado a lado, na grelha superior.
Tomates no forno	400 g (2 pçs)	300 W + Grelhador	5-6	-	Corte ao meio os tomates. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo num prato de pirex raso. Coloque-o na grelha superior. Deixe repousar durante 2-3 minutos.
Tosta de tomate e queijo	4 pçs (300 g)	300 W + Grelhador	4½-5½	-	Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura na grelha superior. Deixe repousar durante 2-3 minutos
Tosta havaiana (fiambre, ananás e fatias de queijo)	4 pçs (500 g)	300 W + Grelhador	6-7	-	Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura na grelha superior. Deixe repousar durante 2-3 minutos.
Batatas assadas	500 g	600 W + Grelhador	7-8	-	Corte ao meio as batatas. Coloque-as em círculo na grelha superior com a parte cortada voltada para o grelhador.
Batatas/ legumes gratinados (frios)	450 g	450 W + Grelhador	8-10	-	Coloque os alimentos a gratinar frescos num prato de pirex pequeno. Coloque o prato na grelha superior. Depois de os cozinhar, deixe repousar durante 2-3 minutos.

Alimentos frescos	Dose	Potência	1. Tempo para o segundo lado (min.)	2. Tempo para o segundo lado (min.)	Instruções
Maçãs assadas	2 maçãs (aprox. 400 g)	300 W + Grelhador	6½-7½	-	Retire o caroço das maçãs e coloque passas e doce. Coloque lascas de amêndoa por cima das maçãs. Ponha as maçãs num prato de pirex raso. Coloque o prato directamente na grelha inferior.
Peças de frango	500 g (2 pçs)	300 W + Grelhador	9-10	7-8	Unte as peças de frango com óleo e adicione condimentos. Coloque-as em círculo na grelha superior. Depois de as grelhar, deixe repousar durante 2-3 minutos
Bifes de vaca (médios)	400 g (2 pçs)	Apenas grelhador	10-14	8-12	Unte os bifes de vaca com óleo. Coloque-os em círculo na grelha superior. Depois de os grelhar, deixe repousar durante 2-3 minutos.
Peixe assado	400-500 g	300 W + Grelhador	5-6	5½-6½	Unte o peixe inteiro com óleo e adicione ervas aromáticas e condimentos. Coloque dois peixes, lado a lado (em posições alternadas), na grelha superior. Depois de os grelhar, deixe repousar durante 2-3 minutos.

CONVECÇÃO

Cozinhar por convecção é o método tradicional e conhecido para cozinhar alimentos num forno tradicional com ar quente.
A resistência de aquecimento e a ventoinha encontram-se na parede do fundo para fazer circular o ar quente.

Utensílios para cozinhar no modo de convecção:
Podem utilizar-se todos os utensílios próprios para um forno convencional, tabuleiros e formas - qualquer utensílio que normalmente utiliza num forno de convecção tradicional.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar por convecção:
Deve cozinhar todos os tipos de bolachas, scones, pãezinhos e bolos neste modo, bem como bolos com frutas, pastéis e soufflés.

MICROONDAS+CONVECÇÃO

Este modo combina a energia de microondas com o ar quente e, desta forma, reduz o tempo de cozedura, e faz com que os alimentos fiquem com uma crosta estaladiça e tostada.
Cozinhar por convecção é o método tradicional e conhecido para cozinhar alimentos num forno com ar quente que circula devido a uma ventoinha localizada na parede do fundo.

Utensílios para cozinhar com microondas+convecção:
Devem permitir que as microondas passem. Devem ser inflamáveis (como vidro, cerâmica ou porcelana sem decorações de metal), semelhantes aos utensílios descritos em MO + Grelhador.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no modo microondas+convecção:
Todos os tipos de carnes e aves, bem como guisados e pratos gratinados, pão-de-ló e bolos de frutas, tartes, legumes, scones e pães.

Guia de convecção para alimentos frescos e congelados

Pré-aqueça o forno com a função de pré-aquecimento automática à temperatura desejada.
Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para cozinhar por convecção.

Alimentos frescos	Dose	Potência	1. Tempo para o segundo lado (min.)	2. Tempo para o segundo lado (min.)	Instruções
PIZA Piza congelada (já cozinhada)	300-400 g	600 W + 220 °C	9-11	-	Coloque a piza na grelha superior. Depois de cozinhar a piza, deixe repousar durante 2-3 minutos
MASSA Lasanha congelada	400 g	450 W + 200 °C	20-23	-	Coloque os alimentos num prato de pirex com um tamanho adequado ou deixe na embalagem original (verifique se é própria para o forno e microondas). Coloque a massa congelada a gratinar na grelha inferior. Depois de os cozinhar, deixe repousar durante 2-3 minutos.
CARNE Rosbife/ Borrego assado (médio)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	19-21	11-13	Unte o rosbife/borrego com óleo e adicione pimenta, sal e paprika. Coloque os alimentos na grelha inferior, primeiro com o lado da gordura para baixo. Depois de estarem cozinhados, envolva com folha de alumínio e deixe repousar durante 10-15 minutos.
Frango assado	1000-1100 g	450 W + 220 °C	16-18	12-15	Unte o frango com óleo e adicione condimentos. Primeiro, ponha na grelha inferior o frango com o peito virado para baixo e depois volte-o ao contrário. Deixe repousar durante 5 minutos.

Alimentos frescos	Dose	Potência	1. Tempo para o segundo lado (min.)	2. Tempo para o segundo lado (min.)	Instruções
PÃO Pãezinhos frescos (massa fresca)	4 pçs (200 g)	Apenas 200 °C	12-14	-	Coloque os pãezinhos em círculo na grelha inferior. Utilize luvas para retirar os alimentos! Deixe repousar 2-3 minutos.
Pão com alho (frio, pré-cozido)	200 g (1 pç)	180 W + 220 °C	8-9	-	Coloque o cacete frio no papel vegetal na grelha inferior. Quando estiver cozido, deixe repousar durante 2-3 minutos.
BOLO Bolo de maçã (massa fresca)	500 g	Apenas 200 °C	35-40	-	Coloque a massa fresca numa forma de metal preta, redonda e pequena (18 cm de diâmetro). Adicione maças fatiadas por cima. Coloque o bolo na grelha inferior. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 5-10 minutos.
Mini-queques (massa fresca)	12 x 30 g (350-400 g)	Apenas 220 °C	35-40	-	Encha uniformemente os pratos de queques em papel com a massa fresca. Coloque os pratos na grelha inferior. Depois de cozinhar o pão, deixe repousar durante 5 minutos.
Bolachas (massa fresca)	100-150 g	Apenas 200 °C	10-12	-	Pré-aqueça o forno, incluindo um prato para bolos redondo de metal. Coloque bolachas no prato. Coloque o prato na grelha inferior.
Bolo congelado	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Coloque o bolo congelado directamente na grelha inferior. Após o descongelamento e o aquecimento, permanece por 15-20 minutos.

Guia de confecção de alimentos (continuação)

CONSELHOS ESPECIAIS

DERRETER MANTEIGA

Coloque 50 g de manteiga num prato de vidro fundo e pequeno. Tape com uma tampa de plástico.
Aqueça durante 30-40 segundos a 900 W até que a manteiga esteja derretida.

DERRETER CHOCOLATE

Coloque 100 g de chocolate num prato de vidro fundo e pequeno.
Aqueça durante 3-5 minutos a 450 W até que o chocolate fique derretido.
Mexa uma vez ou duas enquanto está a derreter o chocolate. Utilize luvas para retirar os alimentos!

DERRETER MEL CRISTALIZADO

Coloque 20 g de mel cristalizado num prato de vidro fundo e pequeno.
Aqueça durante 20-30 segundos a 300 W até que o mel esteja derretido.

DISSOLVER GELATINA

Coloque folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos em água fria.
Coloque a gelatina escorrida numa tigela de pirex pequena.
Aqueça durante 1 minuto a 300 W.
Mexa depois de estar dissolvida.

COBERTURA GLACÊ (PARA BOLOS)

Misture a cobertura instantânea (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria.
Cozinhe sem tampa numa tigela de pirex durante 3½ a 4½ minutos a 900 W, até que a cobertura de glacé fique transparente. Mexa duas vezes enquanto está a dissolver.

COZINHAR COMPOTAS

Coloque 600 g de frutas (por exemplo, bagas diversas) numa tigela de pirex com um tamanho adequado e com tampa. Adicione 300 g de açúcar e mexa bem.
Cozinhe com tampa durante 10-12 minutos a 900 W.
Mexa várias vezes enquanto está a cozinhar. Deite directamente para frascos de doce pequenos com tampa de rosca. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

COZINHAR PUDINS

Misture o pó do pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções da embalagem e mexa bem. Utilize um pirex de vidro com um tamanho adequado e com tampa. Cozinhe com tampa durante 6½ a 7½ minutos a 900 W.
Mexa várias vezes enquanto está a cozinhar.

TORRAR AMÊNDOAS EM LASCAS

Distribua 30 g de amêndoas lascadas uniformemente num prato de cerâmica de tamanho médio.
Mexa várias vezes enquanto está a torrar durante 3½ a 4½ minutos a 600 W.
Deixe repousar durante 2-3 minutos no forno. Utilize luvas para retirar os alimentos!

Limpar o forno microondas

Deve limpar regularmente as seguintes peças do forno microondas para evitar a acumulação de gorduras e pedaços de alimentos:

- ***Superfícies interiores e exteriores***
- ***Porta e fechos da porta***
- ***Prato giratório e anel de roletes***

☛ Certifique-se **SEMPRE** de que os fechos da porta estão limpos e a porta fecha correctamente.

☛ Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, o que resulta em situações de perigo.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e humedecido em água morna e detergente. Enxagúe e seque.
2. Seque os salpicos ou limpe as manchas nas superfícies interiores ou anel de roletes com um pano com detergente. Enxagúe e seque.
3. Para retirar pedaços de alimentos endurecidos e eliminar cheiros, coloque uma chávena de sumo de limão no prato giratório e ligue o microondas durante 10 minutos na potência máxima.
4. Sempre que for necessário, lave o prato na máquina de lavar louça.

✉ **NÃO** molhe as aberturas de ventilação. **NUNCA** utilize produtos abrasivos nem solventes químicos. Tenha muito cuidado ao limpar os fechos da porta para garantir que nenhum pedaço:
- fica acumulado
- impeça a porta de fechar correctamente

✉ Limpe a cavidade direita do forno microondas após cada utilização com um detergente suave, mas deixe o microondas arrefecer antes de o limpar para evitar ferimentos.

✉ Nas instruções dos tempos de cozedura, os fornos e fogões devem incluir uma indicação para a não utilização da limpeza com vapor.

Armazenar e reparar o forno microondas

Deve tomar algumas precauções simples quando armazenar ou mandar reparar o microondas.
Não deve utilizar o forno se a porta ou os fechos da porta estiverem danificados:

- ***dobradiças partidas***
- ***fechos deteriorados***
- ***revestimento do forno amolgado ou deformado***

Só um técnico especializado em microondas pode efectuar as reparações.

NUNCA retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida em relação ao funcionamento:

- retire a ficha da tomada
- contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo

Se quiser armazenar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.

- **Motivo:** o pó e a humidade podem afectar de forma adversa o funcionamento das peças do forno.

Portugal

Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduo de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)

Esta marca, apresentada no produto ou na sua literatura indica que ele não deverá ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos indiferenciados no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente e à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos deverá separar este equipamento de outros tipos de resíduos e reciclá-lo de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar ou o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem levar este produto para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto não deverá ser misturado com outros resíduos comerciais para eliminação.

Características técnicas

PT

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Fonte de alimentação	CA 230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia	
Potência máxima	2700 W
Microondas	1400 W
Grelhador (resistência de aquecimento)	1250 W
Convecção (resistência de aquecimento)	Máx. 2050 W
Potência de saída	100 W / 900 W - 6 níveis (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Dimensões (L x P x A)	
Exterior	517 x 485 x 310 mm
Cavidade do forno	352 x 348 x 235 mm
Volume	1,0 pés cúbicos
Peso	
Líquido	18,5 kg aprox.

Se tem algumas dúvidas ou comentários sobre os produtos Samsung, contacte por favor a nossa linha de apoio a clientes Samsung.

Tel : 80 8 200 128
www.samsung.com/pt